

美食专用词 一看吓一跳

正所谓学无止境,美食中还有许多专用名词,想来你未必真正了解。

半糖



这样的“半糖”让人向往!

“半糖”的意思比较简单,顾名思义即可。但是近些日子以来,这个词可是大大地流行哦!

因为一首《半糖主义》,起码让很多人知道了这么个名词。“我要对爱坚持半糖主义,永远让你觉得意犹未尽,若有似无的甜才不会觉得腻……”歌里唱的是恋爱感觉,但其实,半糖的涵义远远不止于针对爱情。

说到底,“半糖”代表如今很多人对于美食的态度——美味与健康都不放弃!少油、少盐和“半糖”的意义都差不多——太寡淡会使人沮丧失望,大大丧失美食对我们的诱惑作用;可是过油过咸过甜呢,不但对健康不利,多吃也只会麻痹我们的味蕾。

也许没多久,上餐厅点菜的时候,不但可以吼声“半糖”,还能大咧咧地加上“半油”和“半盐”呢。

7天鸽

这个嘛,听起来会有点残酷,奉劝爱吃沙田乳鸽却又胆小善良的女孩子们,还是就此打住不要再看下去了吧。“7天鸽”说的不是出生才7天的鸽子,而是刚学会自主进食才满7天的鸽子,比“妙龄乳鸽”还要年幼!上海的沙田乳鸽大致分为两种做法:一种是用卤水煮熟晾干,待客人点单后再入油锅炸,只消两分钟便可炸到皮脆;而另一种则是用卤水充分浸泡,然后用油文火慢炸。相信谁都知道,后者当然比前者更加美味,因为它能充分保留鸽肉里的汁水,可是对于餐厅而言,这个方法有些麻烦,所以不是很多店家肯坚持这么做。

饮食文化

丝袜奶茶



“丝袜奶茶”真的是用女人的丝袜拉出来的?

不用恶心!所谓“丝袜奶茶”,其实就是把煮好的锡兰红茶用一

个特制白布袋先行过滤,作用除了滤走茶渣以外,也使红茶更香滑。但是白布袋经过反复使用后被拉得越来越长,浓浓的红茶颜色也完全印在了上面,怎么看都还真的像是丝袜!

丝袜奶茶最早是从英国传入香港,并且被充分“发扬光大”。最初发明之时据说的确曾用过丝袜,后来使用白布袋,但现在也有店家改用了尼龙网。用来冲奶茶的红茶分为粗茶和幼茶两种,餐厅一般通过控制粗幼茶的分量,就能改变冲出来的奶茶的香味、色泽及浓度。

四大天王:张学友、刘德华、黎明、郭富城?



在博大精深的港式点心文化里,赫赫有名的“四大天王”可是烧买、虾饺、凤爪和排骨。这“四大天王”出道好几十年了,至今也没

有任何衰老的迹象。

香港人说“喝早茶”听起来像是“叹早茶”,这个“叹”字用来形容早茶文化,真是再传神不过了。“叹”,在广东话有从容惬意、享受其中的意思。对于香港人以及广东人来说,早茶不仅仅是一份早餐,更多的时候,它是一种忙里偷闲的生活情趣,也是维系感情的最佳场合。一盅茶、两件点心,便可以边品茶果腹边聊个天南地北,消磨一整个早上。这就是他们口中的“一盅两件,人生一乐”!(高原)

华夏豆腐之祖中原酸浆豆腐

在许昌和周口的部分县市,至今还保留着中国最古老的豆制品——酸浆豆腐。这个由古代老百姓发明的豆腐制品,在人类进入用火煮食时就已出现了它的雏形——豆腐脑,以后经过不断演化加工,才成了今天的酸浆豆腐,并且为广大老百姓所喜爱。但是进入西汉以后,淮南地区老百姓又发明了一种豆腐,叫石膏豆腐,并由淮南王刘安上报朝廷予以确认。石膏豆腐和其他豆腐的区别在于只点一遍,比点三遍才成的酸浆豆腐简单、易学,很快风靡全国。但是酸浆豆腐因为好吃,所以中原老百姓坚守了它几千年,直到今天许昌市和周口部分地方的老百姓还在食用。

现在全国大部分地区流行石膏豆腐或者卤水豆腐,而酸浆豆腐在色、香、味、形等方面都是上乘产品,比如色,酸浆豆腐做出来的是豆油黄色;香,大豆是油料作物,只有酸浆豆腐才能制出香味;味,酸浆豆腐吃着又筋又脆口感好;形:

(陈国兴)

周口名吃

本周一菜

(本栏为餐饮酒店推出的每周特色菜都是消费者叫好的菜品。本报欢迎餐饮酒店加盟展示,有意者请与本报联系。)
电话:8890015



神仙鸡 东云阁提供
美食热线: 8686865
食评:味厚、气清、肉筋、开胃



爽口鳗鱼糕 龙湖山庄提供
美食热线:2698999
食评:清香滑嫩 鲜美养颜



回锅杭椒圣子皇 夏威夷生态酒店提供
美食热线:8201111
食评:香辣清醇 海味十足



酸辣鱼肚 中州国际饭店提供
美食热线:8519966
食评:酸辣味,暖胃消食



本版加盟热线:
13592220030 13592220015
13938098684

本栏目由
渔人码头
独家协办

总店地址:周口市邦杰大道
邦杰集团北20米路西

渔人码头 海鲜城:8362555
周口店 小海鲜:8396777

郸城店: 3265555
焦作店: 0391—2586198
许昌店: 0374—2593333
2592222

天天特价 天天一元

吃海鲜 来渔人码头!

带来沿海餐饮风情
体验大都市海鲜品质

特大喜讯

渔人码头海鲜城
本周特为新老客户推出“吃28元/位活鲍鱼,送阿一鲍鱼一位”,欢迎惠顾品尝!!

海鲜城美食热线:8362555
(本广告解释权归渔人码头餐饮有限公司)

订台热线

周口邢氏海餐馆 8100666

淮阳龙湖南庄 2698999 2698666

新华楼大酒店 8393000

东云阁 8686865

禧龙阁 8279616 8279619

汇龙鲍鱼 8288699

皖豫情 8238555

总商会会馆 8681119

神农庄园 13033921122

夏威夷生态园酒店 8201111

周口中州国际饭店 8519966

澳门豆捞 8685111

三川人家 8284999

干锅鸭头 6088999

三星食府 8226357

信阳南湾鱼 8129308

新品海楼酒店 6197666 6197888

骨语钙骨餐馆 6122788

刘家私房菜 8691288

欢迎刊登订台电话
联系电话:13592220015

·九阳电压力煲·

阿永下厨



翠玉白菜卷



大白菜的吃法多变,可以做成百样菜,无论炒、熘、烧、煎、烩、扒、涮、凉拌或作馅,都可做成美味佳肴。白菜卷的做法独特,先将白菜叶烫软,加入适量肉馅,包裹成型后扎紧,放入锅内清蒸至熟即成。此菜不仅清爽爽口、脆嫩味美,而且热量极低,加上它像翡翠一样碧绿,因而得“翠玉白菜卷”之名。

材料:

大白菜、猪肉末、香菜、红尖椒、红萝卜、水发干香菇、海米、葱花、酱油、白胡椒粉、黄酒、鸡粉、鸡蛋清、生粉。

制作过程:

- 1.猪肉末置入大碗内,加入腌料抓匀,顺一个方向打至起胶,腌制15分钟。
- 2.大白菜掰开成叶,洗净沥干水;海米用温水泡软,切成细末;红萝卜和香菇分别切成细末;红椒切成丁。
- 3.分别倒入海米、红萝卜、香菇和葱花,用筷子拌匀备用。
- 4.烧开半锅水,加入1汤匙盐,先放入白菜叶烫软,捞起过冷水沥干;然后将香菜烫软,也捞起过冷水沥干。
- 5.取一片白菜叶,切去多余的白菜茎,加入适量猪肉末,从菜茎处开始卷起。
- 6.一边卷一边塞入两边的菜叶,直至将其卷成圆柱形。
- 7.将白菜卷用香菜梗扎紧,排放入盘中,然后继续做白菜卷。
- 8.分别给每个白菜卷放上红椒丁,盖上一层保鲜膜备用。
- 9.烧开锅内的水,放入白菜卷,加盖开大火隔水清蒸15分钟,取出撕去保鲜膜即可。

本栏目由“九阳股份有限公司”冠名赞助
热线电话: 8230822
823970 88230922



九阳电压力煲
炖鸡炖肉不加水